

BISCOITO DE CREME DE AMENDOIM E CACAU

INGREDIENTES

70 g de manteiga
125 g de açúcar mascavo
1 ovo
1 colher (chá) de essência de baunilha
225 g de creme de amendoim com cacau
110 g de farinha de trigo
100 g de colher de farinha de trigo
1/2 colher (sopa) bicarbonato de sódio

MODO DE PREPARO

Em um pote grande, misture a manteiga e o açúcar até formar uma massa lisa.

Misture o ovo com a essência de baunilha e adicione aos poucos ao creme de manteiga e açúcar. Acrescente o creme de amendoim com cacau, mexendo sempre.

Junte a farinha e o bicarbonato de sódio e misture até formar uma massa. Coloque a tigela no refrigerador por 30 minutos até que a massa fique firme.

Unte duas assadeiras com um pouquinho de manteiga.

Faça bolhinhas com as mãos e achate-as.

Deixe assando por 10 ou 12 minutos até dourarem. Deixem que os biscoitos esfriem em uma superfície fria e plana .

Use um saquinho plástico com um furo na ponta , coloque um pouco de chocolate hidrogenado derretido no centro de cada biscoito .

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39020-biscoito-de-creme-de-amendoim-e-cacau.html>